

Pierre Martin «Chavignol» rosè 2016 Ny årgang!

Delikat rosè med aromaer av kirsebær og blodappelsin.
Distinkt mineralitet og god friskhet.



<i>Produsent</i>	Domaine Pierre Martin
<i>Distrikt</i>	Frankrike, Loire
<i>Vintype</i>	Rosévin
<i>Drue</i>	Pinot Noir
<i>Bruksområder</i>	Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Ost, Skalldyr, Tapas
<i>Sortiment</i>	Bestillingsvare
<i>Utsalgspris</i>	Kr 199,90
<i>Horeca-pris</i>	160,98 (eks. mva.)

Historie: Pierre Martin er en liten, men anerkjent produsent i Chavignol, hjertet av Sancerre. Også kjent som en av de beste vinområdene i Sancerre. Pierre laget rosè produksjonen i 2016 med 20 % mindre avkastning. Dette gir årets rosè en flott konsentrasjon.

Jordsmonn og klima: Vinene er fordelt på 2 berømte terroirs i regionen; caillottes, som er steinete, kalkrik småstein og terres blanches; som er en blanding av leire og kalkstein.

Vinifikasjon: Pierre Martin jobber på tradisjonelt vis. Produksjonen er miljøvennlig. Han bruker ingen kjemikaler. Druene er håndplukket og nøye selekterte. Vinene er gjæret på ståltank. Med et kort opphold på bunnfallet.

